




Bundeskongress Schulverpflegung 2018

#schulessen #schulverpflegung

DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen
in der Schulverpflegung (KuPS)

Erste Ergebnisse





DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS)

Erste Ergebnisse

INHALT

1

Ausgangslage 4

2

*Methodisches
Vorgehen 6*

3

*Kosten für eine
Mittagsmahlzeit
in der Schul-
verpflegung 16*

4

*Verkaufspreise
und ihre Zusammen-
setzung 34*

5

*Empfehlungen für
Entscheidungs- und
Schulträger 36*

1 Ausgangslage 4

2 Methodisches Vorgehen 6

2.1 Datenerhebung und Stichprobe 7

2.2 Kostenartenrechnung 11

2.2.1 Variablen 11

2.2.2 Normative Setzungen 12

2.2.3 Nicht berücksichtigte Kostenarten 15

3 Kosten für eine Mittagsmahlzeit in der Schulverpflegung 16

3.1 Basismodul: Kosten für die Organisation der Schulverpflegung in Abhängigkeit vom Bewirtschaftungsmodell 17

Beschaffungsmanagement inklusive Vergabe 17

Qualitätsmanagement und Kommunikation 18

Bestellung und Abrechnung 18

Instandhaltung und Wartung 18

Administration, Finanzmittel, Personalmanagement, Fortbildungen 18

Angesetzte Arbeitsstunden 18

Angesetzte Arbeitskosten 19

Arbeitskosten pro Mahlzeit 21

3.2 Kosten für die Umsetzung des Leistungsmoduls 22

3.2.1 Einflussfaktoren auf die Kosten und Qualität 22

Wareneinstandskosten 24

Personalkosten 25

Betriebskosten 26

3.2.2 Kostenstruktur nach Verpflegungssystem 28

3.3 Gesamtkosten für eine Mittagsmahlzeit in der Schulverpflegung 31

4 Verkaufspreise und ihre Zusammensetzung – warum sind sie nicht identisch mit den Kosten? 34

5 Empfehlungen für Entscheidungs- und Schulträger 36

Kosten und Qualität der Mittagsverpflegung 37

Akzeptanzsteigerung 38

Professionalisierung von Beschaffungs- und Qualitätsmanagement 38

Anhang

Autorinnen und Autor 39

1

Ausgangslage

Mehr als drei Millionen Schülerinnen und Schüler in Ganztagschulen haben einen Anspruch auf ein Mittagessen.¹ Qualitativ hochwertiges Essen und Trinken in angenehmer Atmosphäre stärkt die Gesundheitsressourcen der Schülerinnen und Schüler und hat zudem einen positiven Einfluss auf ihre Konzentration und Leistungsfähigkeit in der Schule.

Über die Inanspruchnahme des Angebots seitens der Kinder und Jugendlichen sind keine aktuellen Zahlen bekannt. Nach Angaben der Schulleitungen in der bundesweiten Befragung zur Schulverpflegung 2014 lag diese im Primarbereich im Mittel bei 50 Prozent der Schülerinnen und Schüler, im Sekundarbereich bei 30 Prozent². Die Kosten für die Bereitstellung des Angebots werden sowohl über den Verkaufspreis für ein Mittagessen als auch über Zuschüsse durch den Schul- und Sachaufwandsträger gedeckt. Wer welche Kosten anteilig trägt, betrachtet die vorliegende Studie durch Modellrechnungen.

Gut versorgt in der Schule – ein gemeinsames Ziel von Schul- und Sachaufwandsträgern, Schulleitungen, Essensanbietern, Eltern und politischen Entscheidungsträgern sowie ein Wunsch von Schülerinnen und Schülern. Um eine qualitativ hochwertige Verpflegung in den Schulen anzubieten, müssen entsprechende Strukturen beim Schulträger und in den Schulen geschaffen werden. Abbildung 1 stellt alle jene Qualitätsdimensionen der Schulverpflegung dar, die die Einflussfaktoren für eine ausgewogene Schulverpflegung beschreiben.

Dimensionen der Qualität der Schulverpflegung

Ablauf/ Organisation	Abrechnung	Ernährungs- physiologie
Marketing	Raumgestaltung/ Lärmpegel	Zuständigkeiten
Ernährungsbildung	Hygiene	Sensorik

Abbildung 1: Dimensionen der Qualität der Schulverpflegung (orange: in Modellrechnungen der Studie als Aspekt berücksichtigt, gelb: nur indirekt berücksichtigt)

- 1 Kultusministerkonferenz (KMK: Allgemeinbildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern in der Bundesrepublik Deutschland-Statistik 2012 bis 2016. Berlin 2018.
- 2 Arens-Azevedo, U., Schillmöller, Z., Hesse, I., Paetzelt, G., Roos-Bugiel, J.: Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung, Abschlussbericht, hrsg. v. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Berlin 2015.

2

Methodisches Vorgehen

Es wurden Modellrechnungen durchgeführt, um die anfallenden Kosten für eine Schulverpflegung zu ermitteln und so konkrete Empfehlungen für die Organisation und die Ausgestaltung ableiten zu können.

Der Fokus der Modellrechnungen liegt auf den Kosten für eine ausgewogene Mittagsmahlzeit. Ferner werden Rahmenbedingungen und Ressourcen einbezogen, die eine hohe Qualität des Verpflegungsangebots insgesamt gewährleisten. Dabei erfolgt sowohl die Einbeziehung der Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung als auch die Einbeziehung der von Schul- beziehungsweise Sachaufwandsträgern festgelegten Anforderungen an die Qualität.

Erstmals wurden auch die Kosten aus Sicht der Schulträger betrachtet: Neben den Kosten, die für die Bereitstellung einer Mittagsmahlzeit beim Essensanbieter und in der Schule anfallen, werden auch jene Kosten berücksichtigt, die für die Organisation der Schulverpflegung beim Schulträger anfallen.

2.1 Datenerhebung und Stichprobe

1) Für Lebensmittel bei Groß- und Einzelhandelsunternehmen, für die Abfallsorgung, Wasser und Strom etc. wurden im gesamten Bundesgebiet Preise erhoben. Daneben wurden weitere Daten, wie die für das Personal gültigen Tariflöhne und die Lohnnebenkosten, erfasst. Diese Daten beruhen auf den Angaben der Gewerkschaft Nahrung und Genuss (NGG) und der DEHOGA sowie auf dem Tarifvertrag für den Öffentlichen Dienst (TVöD).

2) Um Speisepläne von sowohl DGE-zertifizierten als auch nicht an externen Qualitätsstandards orientierten Anbietern zu erfassen, wurden im September 2017 1.072 Essensanbieter (davon 221 DGE-zertifiziert) per E-Mail angeschrieben. Gleichzeitig wurden die Lieferkosten für Speisen, die tiefgekühlt, gekühlt oder warm in Schulen geliefert werden, ermittelt.

ERFASSUNG SPEISEPLÄNE UND ABGABEPREISE BEI ANBIETERN VON SCHULVERPFLEGUNG

Beschreibung der Stichprobe: 126 Essenanbieter, davon 42 DGE-zertifizierte Anbieter, beantworteten die Fragen zu Lieferkosten und Leistungsumfang. Die Rücklaufquote liegt somit bei 11,6 Prozent. Insgesamt acht Anbieter stellten Vierwochenspeisepläne inklusive Rezepturen zur Verfügung, während weitere 85 Anbieter Vierwochenspeisepläne ohne Rezepturen einreichten. 45 Prozent der befragten Essenanbieter sind Caterer, 23 Prozent Beschäftigungsträger, 14,3 Prozent Pächter, 7,1 Prozent externe Lieferanten (z. B. Zentralküchen), 6,3 Prozent Gasthäuser/Metzgereien und 4 Prozent Partyservices. Die Anbieter stammen zu 30,2 Prozent aus der Region Süd, zu 22,2 Prozent aus der Region Ost, zu 19 Prozent aus der Region Mitte, zu 16,7 Prozent aus der Region Nord und zu 11,9 Prozent aus der Region West.

Verpflegungssystem: Die Mittagsverpflegung wird über unterschiedliche Verpflegungssysteme realisiert (Mehrfachnennung möglich). 56 Prozent der Anbieter haben Schulen, in denen sie vor Ort kochen (Mischküche), 38,5 Prozent bieten das Kühlkostsystem (Cook & Chill), 5,5 Prozent das Tiefkühlkostsystem und 71,4 Prozent die Anlieferung von Warmverpflegung an.

Biolebensmittel: 56,3 Prozent der befragten Anbieter verwenden Biolebensmittel in der Mittagsverpflegung. 42,9 Prozent tun dies nicht und 0,8 Prozent haben hierzu keine Angabe gemacht. Der Anteil der Biolebensmittel ist sehr unterschiedlich und liegt zwischen weniger als 3 Prozent bis zu 100 Prozent. Der Median liegt bei 18 Prozent.

Abgabepreis: Bei den meisten Anbietern erfolgt eine Staffelung des Preises nach Alter der Schülerinnen und Schüler. Der Abgabepreis liegt zwischen 1,20 Euro und 6,60 Euro und beträgt im Durchschnitt 3,43 Euro (Median 3,50 Euro). Im Preis sind neben dem Hauptgericht am häufigsten entweder ein Dessert und/oder Salat/Rohkost oder abwechselnd Dessert oder Salat/Rohkost enthalten. Es gibt keinen signifikanten Unterschied zwischen dem durchschnittlichen Abgabepreis der DGE-zertifizierten Anbieter (3,41 Euro) und denen, die sich nicht am DGE-Qualitätsstandard orientieren (3,45 Euro).

3) Um die einzelnen Kostenblöcke kritisch zu reflektieren, wurden in vier Städten Fokusgruppendifkussionen mit Anbietern von Schulverpflegung durchgeführt. Insgesamt nahmen 33 Verpflegungsanbieter an den Fokusgruppen teil.

4) Um die Strukturen der Schulverpflegung beim Träger zu erfassen, wurde eine Schulträger-Befragung im Winter 2017/18 durchgeführt. 488 Schul- und Sachaufwands-träger aus allen 16 Bundesländern beteiligten sich an der Befragung und 20 reichten zusätzlich Ausschreibungsunterlagen beziehungsweise Leistungsverzeichnisse ein.

AUSGEWÄHLTE ERGEBNISSE DER KUPS-SCHULTRÄGER-BEFragung

Beschreibung der Stichprobe: An der Befragung haben sich mit 93,4 Prozent überwiegend öffentliche Träger beteiligt, 6,6 Prozent sind freie oder private Träger. Mehr als die Hälfte der Träger (53,2 Prozent) sind im ländlichen Raum tätig, 33,3 Prozent im städtischen und 13,5 Prozent im großstädtischen Raum.

Die Träger sind für ein bis 366 Schulen zuständig, der Median liegt bei sechs Schulen. Insgesamt sind die Träger für 8.182 Schulen verantwortlich. Nicht alle Schulen im Zuständigkeitsbereich sind Ganztagschulen, die Träger betreuen zwischen ein und 210 Ganztagschulen (Median: 4).

Anzahl Mittagessen: Die Anzahl der Mittagessen, die im Durchschnitt täglich in den Schulen ausgegeben wird, liegt im ländlichen Raum zwischen zehn und 4.500 Essen je Schulträger, im städtischen Raum zwischen 20 und 5.000 Essen und im großstädtischen Raum zwischen zwei und 23.478 Essen. Der Median liegt bei 223 Essen je Schulträger.

Verträge und Leistungsverzeichnis: 69,2 Prozent der Schulträger haben immer Verträge mit den Anbietern der Mittagsverpflegung und 15,9 Prozent in einem Teil der Schulen. 14,9 Prozent der Träger haben keine Verträge. Über ein Leistungsverzeichnis/ eine Leistungsbeschreibung für die Essensanbieter verfügen 36,3 Prozent der Träger für alle Schulen und 10,5 Prozent in einem Teil der Schulen. Mehr als die Hälfte verfügt über kein Leistungsverzeichnis (53,2 Prozent). Bei denen, die über ein Leistungsverzeichnis verfügen, ist es meist in allen beziehungsweise einem Teil der Schulen Bestandteil des Vertrags.

Bewirtschaftungssystem: Das System der Eigenbewirtschaftung nutzen die 488 Schulbeziehungsweise Sachaufwandsträger in insgesamt 673 Schulen. Hiervon ist in 341 ein kommunaler Eigenbetrieb und in 264 Schulen ein Mensa- oder Förderverein verantwortlich, während in jeweils 34 Schulen Eltern ehrenamtlich kochen oder Schüler für Schüler kochen. In 2.080 Schulen gibt es eine Kombination von Fremd- und Eigenbewirtschaftung, das heißt, dass entweder Mensa- und Fördervereine das Personal für die Ausgabe stellen oder die Ausgabe durch kommunales Personal gewährleistet wird. In 3.597 Schulen liegt das Bewirtschaftungssystem der Fremdbewirtschaftung vor, und der Anbieter ist mit der Verpflegungsdienstleistung beauftragt.

Verpflegungssystem: 57,7 Prozent der Schulen erhalten eine Anlieferung von Warmverpflegung, 16,8 Prozent eine Anlieferung von Kühlkost (Cook & Chill), in 14,8 Prozent wird vor Ort gekocht (Mischküche) und 10,7 Prozent der Schulen bekommen eine Anlieferung von Tiefkühlkost.

Verpflegungsangebot: 49,5 Prozent der Träger (n=378), die Grundschulen betreuen, bieten im Durchschnitt täglich zwei Menüs an. Ein Menü gibt es bei 28,8 Prozent, mehr als zwei Menüs bei 16,7 Prozent und freie Komponentenwahl bei 1,6 Prozent der Träger. 3,4 Prozent der Träger können keine Auskunft über die Menüanzahl geben. Ein Zwischenverpflegungsangebot gibt es in Grundschulen bei 43 Prozent der Schulträger, 27,3 Prozent bieten es in einem Teil der Grundschulen an.

An weiterführenden Schulen werden bei 53,7 Prozent der Träger (n=365) im Durchschnitt täglich zwei Menüs angeboten. Ein Menü gibt es bei 8,5 Prozent, mehr als zwei Menüs bei 27,7 Prozent und freie Komponentenwahl bei 6,6 Prozent der Träger. 3,6 Prozent der Träger können keine Auskunft über die Menüanzahl geben. Ein Zwischen-

verpflegungsangebot gibt es in weiterführenden Schulen bei 69,9 Prozent der Schulträger, bei 16,5 Prozent in einem Teil der weiterführenden Schulen.

Die Träger, die Förderschulen betreuen (n=218), bieten in 51,8 Prozent der Fälle im Durchschnitt täglich zwei Menüs an. Ein Menü gibt es bei 23,4 Prozent, mehr als zwei Menüs bei 14,7 Prozent und freie Komponentenwahl bei 1,4 Prozent der Träger. 8,7 Prozent der Träger können keine Auskunft über die Menüanzahl geben. Eine Zwischenverpflegung gibt es in Förderschulen bei 28 Prozent der Schulträger, bei 48,6 Prozent in einem Teil der Förderschulen.

Qualitätsanforderungen und -kontrolle: Auf die offene Frage, was die drei wichtigsten Anforderungen der Träger an die Schulverpflegung sind, wird je nach Bewirtschaftungssystem in unterschiedlicher Reihenfolge mit „abwechslungsreich“, „DGE-konform“ und dem „Preis“ geantwortet. Die am häufigsten genannten Tätigkeiten zur Qualitätssicherung sind bei der Eigenbewirtschaftung eigene und beauftragte Kontrollen sowie Gespräche mit dem Küchenpersonal, während bei der Kombination und Fremdbewirtschaftung Gespräche mit Essensanbieter, Schulpersonal oder Gremien, Umfragen und Wareneingangskontrollen, Probeessen und Vertragsvorgaben als Qualitätskontrollmaßnahmen angeführt werden. Am häufigsten ist der Träger, die Schulleitung und das Küchen- beziehungsweise Ausgabepersonal oder das pädagogische Personal der Schule für die Qualitätssicherung verantwortlich.

Zuschuss: 26,7 Prozent der Schul- und Sachaufwandsträger geben an, dass es einen direkten Zuschuss der Kommune pro Mittagessen außerhalb des Bildungs- und Teilhabepakets gibt.

Von den Trägern übernommene Kosten: 28,6 Prozent der Träger geben an, dass das Ausgabepersonal in allen Schulen, und 33,1 Prozent, dass es in einem Teil der Schulen durch die Kommune gestellt wird. 38,3 Prozent verneinen dies. 56 Prozent der Träger übernehmen die Betriebskosten zum Beispiel für Strom und Wasser, während bei 36,8 Prozent der Träger eine Abrechnung nach Verbrauch erfolgt und bei 7,2 Prozent eine Pauschale gezahlt wird.

Das Mobiliar für den Speiseraum wird von 95,2 Prozent der Träger in allen Schulen und bei 2,5 Prozent in einem Teil der Schulen gestellt. 2,3 Prozent stellen keine Ausstattung für den Speiseraum. Bei 6,6 Prozent der Träger entstehen dem Anbieter der Mittagsverpflegung Kosten für Pacht/Miete und bei 44,3 Prozent ist dies in einem Teil der Schulen der Fall. Bei 55,7 Prozent der Träger wird keine Pacht/Miete erhoben.

Durchschnittlicher Verkaufspreis: Es wurde ein bundesweiter durchschnittlicher Verkaufspreis für Grundschulen von 3,22 Euro (SD: 0,573), für weiterführende Schulen von 3,45 Euro (SD: 0,568) und für Förderschulen von 3,31 Euro (SD: 0,568) ermittelt. Die Betrachtung nach Bewirtschaftungssystem ergibt nicht signifikante Unterschiede beim Verkaufspreis. So liegt dieser bei Eigenbewirtschaftung in Grundschulen bei 3,19 Euro (SD: 0,462), in weiterführenden Schulen bei 3,32 Euro (SD: 0,561) und in Förderschulen bei 3,10 Euro (SD: 0,527). Bei der Kombination liegt er in Grundschulen bei 3,31 Euro (SD: 0,519), in weiterführenden Schulen bei 3,54 Euro (SD: 0,541) und in Förderschulen bei 3,31 Euro (SD: 0,488). Beim System der Fremdbewirtschaftung dagegen wurde für Grundschulen ein durchschnittlicher Preis von 3,15 Euro (SD: 0,625), für weiterführende Schulen von 3,42 Euro (SD: 0,580) und für Förderschulen von 3,34 Euro (SD: 0,599) ermittelt.

Im Preis sind neben dem Hauptgericht zu 53,4 Prozent ein Dessert, zu 47,6 Prozent Salat oder Rohkost, zu 43 Prozent abwechselnd Dessert oder Salat/Rohkost, zu 7,7 Prozent eine Suppe als Vorspeise und zu 49,9 Prozent ein Getränk enthalten.

5) Um die Modelle zur Organisation der Schulverpflegung zu diskutieren, wurden in vier Städten Fokusgruppendifkussionen mit Schul- und Sachaufwandsträgern durchgeführt. Insgesamt nahmen 34 Träger daran teil.

2.2 Kostenartenrechnung

Um einen Überblick darüber zu erlangen, welche Kosten anfallen und wie sich das Verhältnis der Kosten untereinander gestaltet, wurde die Form der Kostenartenrechnung gewählt. Hierzu wurden die Verpflegungskosten in folgende Kostengruppen eingeteilt:

- Wareneinstandskosten: Kosten für die Lebensmittel beziehungsweise Produkte, die zur Speisenzubereitung notwendig sind;
- Personalkosten für Hauswirtschafts- und Küchenpersonal;
- Betriebskosten: Kosten für Strom, Wasser, Abwasser, Arbeitskleidung, Wartung und Instandhaltung von Ausstattung und Räumen, Zertifizierungskosten;
- Investitionskosten: Abschreibungen der Betriebsmittel.

2.2.1 Variablen

Die bundesweite Befragung zur Schulverpflegung von 2014 sowie die KuPS-Schulträger-Befragung zeigen auf, dass die aktuelle Landschaft der Schulverpflegung sehr heterogen ist. Vor diesem Hintergrund wurden folgende Variablen im Rahmen der Modellrechnungen berücksichtigt:

Bewirtschaftungsformen: Die Modellrechnungen werden für die Bewirtschaftungsform der Eigenbewirtschaftung, der Fremdbewirtschaftung und eine Kombination aus Eigen- und Fremdbewirtschaftung durchgeführt. Aus Gründen der besseren Transparenz werden die Kosten, die sowohl in der Zentralküche als auch in der Schule anfallen, wie zum Beispiel die Personalkosten, getrennt ausgewiesen. So kann aufgezeigt werden, welche Kosten und in welcher Höhe von wem getragen werden, wenn das Personal zum Beispiel an der Ausgabe durch die Schule selbst oder den Essensanbieter gestellt wird, und welchen Einfluss dies auf die Preiskalkulation hat.

Verpflegungssystem: Die Modellrechnungen werden für die Verpflegungssysteme Mischküche, Anlieferung von Warmverpflegung und Anlieferung von Kühlkost durchgeführt. Die Kosten für das Verpflegungssystem „Anlieferung von Tiefkühlkost“ können nur in Teilen durch eine Modellrechnung abgebildet werden, da die Datenbasis aufgrund der Angaben nur eines Anbieters nicht ausreicht.

Durchschnittliche Abnahmemengen: Um in der Modellrechnung die Rahmenbedingungen möglichst vieler Schulen zu berücksichtigen und gleichzeitig den Einfluss einer steigenden Abnahmemenge zu verdeutlichen, wird eine Staffelung der Essensteilnehmerzahlen vorgenommen und die Kosten für die folgende Anzahl an Mittagmahlzeiten berechnet: unter 100 Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer, 101 bis 300, 301 bis 600 und ab 600 Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer.

Alter der Schülerinnen und Schüler: Die Kosten wurden für die Altersgruppe 7 bis unter 10 Jahre (Primarstufe) und die Altersgruppe 10 bis unter 19 (Sekundarstufe) berechnet.

Der Anteil an Biolebensmitteln im Verpflegungsangebot (Mittagessen):

Die Wareneinstandskosten für ein Mittagessen werden jeweils ohne Anteil von Biolebensmitteln sowie mit einem Bioanteil von 20 Prozent und 100 Prozent des geldwerten Anteils berechnet.

Einfluss des Conveniencegrads: Die acht eingereichten Vierwöchenspeisepläne wurden im Hinblick auf den Conveniencegrad analysiert und die Wareneinstandskosten berechnet sowie mit dem DGE-Musterspeiseplan verglichen. Auf diese Weise kann exemplarisch der Einfluss des Conveniencegrads auf die Wareneinstands- und Personalkosten aufgezeigt werden.

Tätigkeiten für die Organisation der Schulverpflegung beim Schul- oder Sachaufwandsträger: Für die Modellrechnung werden die folgenden fünf Arbeitsbereiche berücksichtigt, in denen Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Schulverpflegung anfallen. Der Umfang unterscheidet sich nach Bewirtschaftungssystem:

- Beschaffungsmanagement inklusive Vergabe: Beschaffung von Lebensmitteln und Ausstattung für Küche und Schulmensa und die Vergabe von Dienstleistungen
- Qualitätsmanagement und Kommunikation: Tätigkeiten im Rahmen des Hygiene- und Qualitäts- sowie Beschwerdemanagements, zum Beispiel Qualitätskontrollen
- Bestellung und Abrechnung der Mittagessenszeiten in allen Fällen, das heißt auch bei Schülerinnen und Schülern, die Zuschüsse im Rahmen des Bildungs- und Teilhabepakets erhalten
- Instandhaltung und Wartung, zum Beispiel Instandsetzung/Austausch von defekten Gegenständen und Geräten, Haftung
- Administration, Finanzmittel, Budgetsteuerung, Personalmanagement und -entwicklung, zum Beispiel Fortbildung der Küchen-, Ausgabe- und Verwaltungskräfte

Anzahl der Schulen: Die Kosten, die insgesamt für die Schulverpflegung entstehen, werden auch durch die Anzahl der Schulen, die eine Verpflegung im Zuständigkeitsbereich des Trägers anbieten, beeinflusst. Je Schule wird von einer durchschnittlichen Abnahmemenge von 200 Essen pro Tag ausgegangen. Dies ist ein Wert für eine mittelgroße Schule.

2.2.2 Normative Setzungen

Für die Modellrechnungen wurden für jede Variable Setzungen auf Basis der Ergebnisse der bundesweiten Befragung zur Schulverpflegung und auf Basis der KuPS-Schulträger-Befragung getroffen (Arens-Azevedo et al., 2015). Beide Befragungen zielten auf die unterschiedlichen Qualitätsdimensionen der Schulverpflegung ab (siehe Abb. 1).

KUPS-MODELLE DER ORGANISATION VON SCHULVERPFLEGUNG:

Da es nicht möglich ist, alle Kombinationsmöglichkeiten, wie sie unter Umständen in der Realität angetroffen werden, abzubilden, werden bei der Kalkulation Modelle zugrunde gelegt, die die wichtigsten Strukturmuster der Organisation von Schulverpflegung umfassen (siehe Abb. 2).

Basismodul: Abhängig vom Bewirtschaftungssystem fallen beim Schul- oder Sachaufwandsträger im Zusammenhang mit der Organisation der Schulverpflegung Tätigkeiten an. Für die folgenden Tätigkeitsbereiche werden die Tätigkeiten in Abhängigkeit von den drei Bewirtschaftungsformvarianten definiert und deren Kosten vornehmlich durch Personalkosten im Basismodul berücksichtigt:

- Beschaffungsmanagement inklusive Vergabe,
- Qualitätsmanagement und Kommunikation,
- Bestellung und Abrechnung der Mittag Mahlzeiten,
- Instandhaltung und Wartung,
- Administration, Finanzmittel, Budgetsteuerung, Personalmanagement und -entwicklung.

Leistungsmodul: Im Leistungsmodul werden jene Kosten getrennt nach den Kostenarten (Wareneinstands-, Betriebs-, Personalkosten und Investitionsmittel) betrachtet, die durch die Bereitstellung der Verpflegung in den Schulen beziehungsweise beim Essensanbieter entstehen. Diese Kosten werden durch die oben genannten Variablen wie Verpflegungssystem, durchschnittliche Abnahmemengen und Qualität beeinflusst.

Organisation von Schulverpflegung

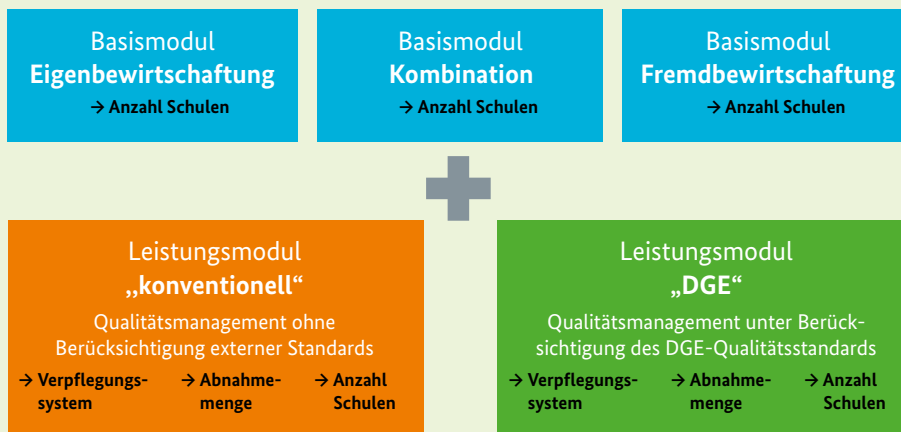


Abbildung 2: KuPS-Modelle der Organisation von Schulverpflegung

Qualität der Schulverpflegung: Anforderungen an die Qualität der Schulverpflegung werden durch den Schul- beziehungsweise Sachaufwandsträger im Rahmen des Beschaffungs- beziehungsweise Qualitätsmanagements festgelegt. Hierbei können sowohl eigene Anforderungen als auch die Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung berücksichtigt werden. Diese Anforderungen werden als Bestandteil des Vertrags im Leistungsverzeichnis dargelegt. In der Modellrechnung wird davon ausgegangen, dass die Erfüllung der Anforderungen immer im Rahmen von Qualitätskontrollen überprüft wird.

Um eine adäquate Energie- und Nährstoffzufuhr für die Altersgruppe 7 bis unter 10 Jahre (Primarstufe) und die Altersgruppe 10 bis unter 19 (Sekundarstufe) in der Modellrechnung zu berücksichtigen, bildet der nährstoffoptimierte Vierwochenspeiseplan der DGE die Basis für die Berechnung der Wareneinstandskosten. Eine durchschnittliche Portion ist in der Primarstufe 480 g groß und setzt sich aus einer kohlenhydratreichen Komponente (Bulgur, Nudeln, Kartoffeln etc.) von durchschnittlich 75 g bis 165 g, einer Gemüsekomponente (gekochtes Gemüse, Salat, Rohkost etc.) von durchschnittlich 80 g bis 240 g, einer proteinreichen Komponente (Ei, Fleisch, Fisch etc.) von durchschnittlich 40 g bis 60 g sowie einem Dessert (Obst oder Milchspeise) mit durchschnittlich 40 g bis 240 g zusammen. In der Sekundarstufe beträgt eine Portion durchschnittlich 660 g. Die Analyse der acht eingereichten Vierwochenspeisepläne inklusive Rezepturen zeigte Unterschiede zwischen den einzelnen Plänen in Bezug auf die Portionsgrößen nach Lebensmittelgruppe auf. Dies liegt unter anderem daran, dass je nach Art des Gerichts beispielsweise die Menge an Kartoffeln unterschiedlich ist (Kartoffeln als Hauptkomponente mit Quark und Salat versus Bratwurst mit Kartoffeln als Beilage und Brokkoli). Darüber hinaus passen die Essensanbieter die Portionsgrößen häufig an die Bedürfnisse der jeweiligen Einrichtungen an, auch um Speiseabfälle zu reduzieren. Einfluss auf die Kalkulation der Portionsgröße haben neben der Art des Gerichts zum Beispiel auch die Rückmeldungen des Ausgabepersonals, Einberechnung eines Nachschlags, die regionale Beliebtheit bei Beilagen und das Ausgabesystem, ob zum Beispiel Cafeteria-Linie oder Tischgemeinschaft.

Mengenrabatte: Bei den Wareneinstandskosten ist generell zu erwarten, dass bei größeren Abnahmemengen von den Großhandelsunternehmen Rabatte gegeben werden. Da diese Rabatte unter Berücksichtigung der Anforderungen der Küchen beziehungsweise Produktionsbetriebe vergeben werden und keine Transparenz vorliegt (Geheimwettbewerb), können sie nur näherungsweise über eine Staffelung der Wareneinstandskosten berücksichtigt werden.

Personalbedarf und -kosten: Die Art der Zubereitung beziehungsweise Aufbereitung der Speisen hat einen entscheidenden Einfluss auf den Bedarf an Management-, Fach- und Hilfskräften und damit auf die Personalkosten im Küchen- und Ausgabebereich. Wesentliche Einflussfaktoren auf den Personalbedarf sind unter anderem das Verpflegungssystem, die Geräteausstattung, der Conveniencegrad der Rohwaren, die Anzahl der produzierten Speisen und die Anzahl der Menülinien. Allgemeine Normwerte für den Personalbedarf in Großküchen sind aufgrund der Vielzahl von Einflussfaktoren nur begrenzt vorhanden. Als Grundlage der systematischen Personalplanung können jedoch Erfahrungswerte dienen. Grundsätzlich gilt, dass jedes Verpflegungsangebot Fachkompetenz benötigt. Speiseplanung und/oder -zubereitung auf ernährungsphysiologischer Grundlage kann nur eine Ernährungsfachkraft leisten, die auch Kenntnisse im Hygienemanagement besitzen sollte. Daher berücksichtigen die Modellrechnungen immer eine Fachkraft mit entsprechender Ausbildung und die Tätigkeitsbereiche in Abhängigkeit vom Verpflegungssystem. Für jedes Verpflegungssystem werden die Personalkosten berücksichtigt, die im Produktionsbetrieb entstehen, sowie die Personalkosten, die in den Schulen

bei der Ausgabe beziehungsweise der Regenerierung und Ausportionierung der Speisen anfallen.

Zusätzlich wird in Abhängigkeit vom Bewirtschaftungssystem auch der Personalbedarf für die Tätigkeiten der Organisation der Schulverpflegung beim Träger berücksichtigt. Für die Festsetzung der in dieser Berechnung angesetzten Gehaltsstufen wird angenommen, dass es sich bei den Tätigkeiten um Tätigkeiten des gehobenen Dienstes handelt. Entsprechend wird Besoldungsgruppe A 9 g. D. beziehungsweise die Entgeltgruppe E 9 b angenommen, obwohl in der Praxis das Verwaltungspersonal mitunter auch im mittleren Dienst (A 7 beziehungsweise E 6) eingestuft ist.

Neben den Gehältern wird eine Pauschale für Fort- und Weiterbildung als ein zentrales Element der Qualitätssicherung berücksichtigt.

Küchenausstattung: Um eine qualitativ hochwertige Verpflegung in einer Schule anbieten zu können, ist eine professionelle Küchenausstattung erforderlich. Je nach Verpflegungssystem muss eine voll ausgestattete Produktionsküche (Mischküche), eine Ausgabeküche (Warmverpflegung) oder eine Relaisküche (Tiefkühlkost, Kühlkost) vorhanden sein. Die Investitionskosten für alle relevanten Küchengeräte wurden entsprechend der zu produzierenden Speisenzahl und dem Verpflegungssystem ermittelt. Als Kosten für die Küchenausstattungen werden die Abschreibungen der Investitionskosten nach AfA-Tabellen angesetzt. Für Verbrauchsgüter wie Teller und Besteck wird eine Nutzungsdauer von drei Jahren angesetzt.

Anzahl der Betriebstage: Für die Berechnung der Betriebs- sowie der Personalkosten ist es notwendig, die durchschnittliche Anzahl der Tage zu definieren, an denen in der Schule eine Verpflegung angeboten wird. Da die Schülerinnen und Schüler in der Regel an fünf Tagen in der Woche die Schule besuchen, liegt der Berechnung eine Fünftagewoche zugrunde. Unter Berücksichtigung von Feiertagen und Ferienzeiten wird im Rahmen der Modellrechnung von 190 Betriebstagen ausgegangen.

2.2.3 Nicht berücksichtigte Kostenarten

Im Rahmen der Kostenberechnungen war es nicht möglich, alle Betriebskosten und Investitionsmittel abschließend zu betrachten. So konnte zum Beispiel die kalkulatorische Miete nicht einbezogen werden, da diese nur für die gesamten Räumlichkeiten der Schulen ermittelt werden konnte, nicht aber für deren separaten Verpflegungsbereich (z. B. die Küchenräume). Gleiches gilt für die Verzinsung auf das durchschnittlich gebundene betriebsnotwendige Kapital (kalkulatorische Zinsen), die ebenfalls nicht berücksichtigt wurde.

Kosten für Um- und Neubauten von Schulmensen wurden ebenfalls nicht in die Modellrechnungen einbezogen. Rückmeldungen von Schulbauämtern zeigen, dass beim Neubau einer Schulmensa mit Kosten von 3.000 bis 5.000 Euro pro m² zu rechnen ist. Die Kosten für einen Umbau im Bestand liegen bei circa 2.500 bis 3.100 Euro pro m². Zusätzlich sind auch Personalkosten für die Konzeption, Planung und Durchführung von Um- und Neubauten von Schulmensen zu betrachten.

3

Kosten für eine
Mittagsmahlzeit in der
Schulverpflegung

Im Folgenden werden ausgewählte Ergebnisse der Modellrechnungen, die bei der Organisation von Schulverpflegung entstehen, vorgestellt.

Hierbei erfolgt die Betrachtung entsprechend der Abb. 2 zunächst für das Basismodul und das Leistungsmodul getrennt, um abschließend für Beispielmotive die ermittelten Gesamtkosten für eine Mittagsmahlzeit in der Schulverpflegung darzulegen.

3.1 Basismodul: Kosten für die Organisation der Schulverpflegung in Abhängigkeit vom Bewirtschaftungsmodell

Der Arbeitsaufwand für die Organisation der Schulverpflegung unterscheidet sich je nach Bewirtschaftungsmodell (Eigenbewirtschaftung, Fremdbewirtschaftung, Kombination von Eigen- und Fremdbewirtschaftung) und nach Anzahl der Schulen pro Träger. Die Unterschiede ergeben sich durch ...

- a) ... die Tätigkeiten, die spezifisch für die einzelnen Bewirtschaftungsmodelle sind, und
- b) ... Synergieeffekte oder Mehraufwände, die sich bei einer höheren Schulanzahl ergeben.

Beschaffungsmanagement inklusive Vergabe

Bei der Beschaffung liegt der Hauptunterschied zwischen den Bewirtschaftungssystemen in der Organisation der Lebensmittel beziehungsweise Speisen.

Für den Einkauf der Lebensmittel in der Eigenbewirtschaftung liegen häufig Rahmenverträge mit Großhändlern vor, die Bestellung findet durchschnittlich 2-mal pro Woche statt. Wenn ein Träger mehrere Schulen mit Eigenbewirtschaftung betreibt, dann haben die Schulen meist verschiedene Speisepläne und Essensanzahlen, sodass sich bei der Erstellung der Bestellungen für die Lebensmittel keine Synergien ergeben.

Die Vergabe der Verpflegungsdienstleistung bei Kombination und Fremdbewirtschaftung findet bei den meisten Trägern alle vier Jahre neu statt. Manche Träger machen Sammelausschreibungen für mehrere oder alle Schulen gleichzeitig, andere Träger schreiben einzelne oder eine Auswahl an Schulen gemeinsam aus. Bei der Ausschreibung mehrerer Schulen sind diese in Lose unterteilt, auf die die Essensanbieter sich bewerben können. Welches Ausschreibungsverfahren angewandt wird, hängt vom Gesamtauftragswert ab. Die Prozessschritte für die Ausschreibung bringen aber bei allen Verfahren einen hohen Arbeitsaufwand mit.

Qualitätsmanagement und Kommunikation

Beim Qualitätsmanagement liegt der Fokus aktuell auf den Hygienekontrollen in der Produktions-, Regenerations- und Ausgabeküche, welche im Rahmen von HACCP durch das Küchen- und Ausgabepersonal durchgeführt werden. Abweichend davon wird der Träger in der Modellrechnung in der Verantwortung für die gesamte Qualitätssicherung gesehen und auch den Arbeitsaufwand für die notwendige Kontrolle von Qualitätsansprüchen (Kontrolle der ernährungsphysiologischen und sensorischen Qualität der Speisen) angesetzt. In der Praxis wird meist die Verantwortung für diese Qualitätsbereiche bei Mensabeiräten und Essensanbietern gesehen. Unterschiede zwischen den Bewirtschaftungssystemen entstehen lediglich durch die Abgabe der Verantwortung für die Produktionsküchenhygiene bei der kombinierten Bewirtschaftung und der Fremdbewirtschaftung.

Bestellung und Abrechnung

Bei der Bestellung und Abrechnung gibt es einige Träger, die diese Tätigkeiten an den Essensanbieter abgeben. Da dies nicht durchweg der Fall ist und die Abrechnung durch den Träger einen besseren Überblick über die Anzahl der Essensteilnehmenden und gewählten Speisen liefert, wird die Bestellung und Abrechnung für alle Schülerinnen und Schüler bei allen Bewirtschaftungsformen dem Träger zugeordnet. Ein Zusatzaufwand entsteht teilweise bei mehreren Schulen, wenn Brennpunktschulen mit einem hohen Anteil an Kindern mit BuT-Berechtigung vom Träger betreut werden.

Instandhaltung und Wartung

Für die Instandsetzung beziehungsweise den Austausch von defekten Gegenständen und Geräten fallen Tätigkeiten beim Träger an. Eventuelle Haftungsfälle fallen ebenfalls in den Tätigkeitsbereich des Trägers.

Administration, Finanzmittel, Personalmanagement, Fortbildungen

Für Einstellung, Personalmanagement und -entwicklung entstehen in Abhängigkeit vom Bewirtschaftungssystem Aufgaben beim Träger. So ist der Arbeitsaufwand bei Eigenbewirtschaftung in diesem Bereich größer als bei Fremdbewirtschaftung, wo der Träger nur für das Verwaltungspersonal verantwortlich ist.

Angesetzte Arbeitsstunden

In den fünf Tätigkeitsbereichen fallen Arbeitsstunden pro Schule an. Alle Angaben zum Arbeitsaufwand werden zunächst in Stunden pro Monat und Schule gelistet. Einige Aufgaben fallen für eine einzelne Schule nur alle paar Jahre an, wie beispielsweise die Neuvergabe der Verpflegungsdienstleistung. Diese Tätigkeiten sind anteilmäßig berücksichtigt. Tabelle 1 gibt einen Überblick über die angesetzten Arbeitsstunden in den unterschiedlichen Bewirtschaftungssystemen.

Arbeitsstunden nach Bewirtschaftungssystem

Angaben in Stunden bei 200 Essen pro Schule, monatlich

	Eigen- bewirtschaftung	Kombination	Fremd- bewirtschaftung
Beschaffungsmanagement	9	6	6
Qualitätsmanagement und Kommunikation	3	2	1
Bestellung und Abrechnung	5	5	5
Instandhaltung und Wartung	1	1	1
Administration, Finanzmittel, Budgetsteuerung, Personal- management, Fortbildungen	3	2	1
Gesamtarbeitsaufwand	21	16	14

Tabelle 1:
Überblick über die
beim Träger anfallen-
den Arbeitsstunden
in Abhängigkeit vom
Bewirtschaftungs-
system

Für Träger, die mehrere Schulen betreuen, werden Ersparnisse im Arbeitsaufwand durch Synergien berücksichtigt.

Angesetzte Arbeitskosten

Zur Ermittlung der Kosten für die Aufgaben rund um die Schulverpflegung beim Schulträger ist der Arbeitsaufwand mit einem Verrechnungssatz in Euro/Stunde zu bewerten. In die Arbeitskosten fließen die Personalkosten für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beim Schulträger sowie eine Pauschale für das Bereitstellen von Büroarbeitsplätzen ein. Darüber hinaus ist ein Verwaltungsgemeinkostenzuschlag auf die Personalkosten zu berücksichtigen.

Für die Festsetzung der Gehälter wird angenommen, dass es sich bei den Tätigkeiten der Organisation der Schulverpflegung um Tätigkeiten des gehobenen Dienstes handelt. Jahressonderzuwendungen und Ähnliches werden einberechnet. Der aufgeschlagene Verwaltungsgemeinkostenzuschlag beinhaltet Kosten für übergreifende Verwaltungstätigkeiten beim Schulträger beispielsweise für Planung, Steuerung und Kontrolle durch Politik/Verwaltungsführung sowie für interne Leistungen der Querschnittsämter wie Recht, Personal, IT/Organisation. Üblich ist im öffentlichen Dienst hierfür ein Zuschlagssatz von circa 20 Prozent. Weiter werden die Kosten für einen Büroarbeitsplatz mit einer Jahrespauschale von 9.700 Euro angesetzt.

Die Arbeitsstunden pro Jahr werden durch die wöchentliche Regelarbeitszeit, Urlaubstage, Feiertage sowie durch Annahmen hinsichtlich krankheitsbedingter und sonstiger Fehlzeiten beeinflusst. Da es sich bei den Schulträgern in der Regel um kommunale Träger handelt, werden die in der kommunalen Praxis häufig genutzten Werte aus dem KGSt-Bericht 17/2017 „Kosten eines Arbeitsplatzes (Stand 2017/2018)“³ verwendet.

Tabelle 2:
Berechnung der
angesetzten Arbeits-
kosten

Berechnung der angesetzten Arbeitskosten

Angaben in Euro/Stunde

	A 9 g. D.	E 9 b
Jahrespersonalkosten in € ⁴	52.274 €	60.700 €
Gemeinkostenzuschlag (20 % der Jahrespersonalkosten) ⁵ in €	10.455 €	12.140 €
Kosten Büroarbeitsplatz/Jahr in € ⁶	9.700 €	9.700 €
Schulungskosten/Jahr	600 €	600 €
Summe Arbeitskosten/Jahr in €	73.029 €	83.140 €
Jahresarbeitsstunden bei einer 40-h-Woche (Beamte) beziehungsweise einer 39-h-Woche (Tarifbeschäftigte) ⁷	1631 h	1590 h
Arbeitskosten in €/Arbeitsstunde	44,78 €	52,29 €
Verrechnungssatz: Arbeitskosten in €/Arbeitsstunde (Durchschnitt aus A 9 g. D. und E 9 b)		48,53 €

³ Kommunale Gemeinschaftsstelle für Verwaltungsmanagement (KGSt): Kosten eines Arbeitsplatzes (2017/2018), KGSt-Bericht 17/2017, Köln 2018.

⁴ Ebenda, S. 24 (basierend auf den durchschnittlichen Personalkosten der Stadt Köln im Jahr 2017). Abweichend zur KGSt wird für A 9 g. D. mit einem Versorgungszuschlagssatz in Höhe von 45 Prozent (statt 63 Prozent) gerechnet.

⁵ Ebenda, S. 14 (Gemeinkosten z. B. für Amts-/Behördenleitung, Steuerung, Haushalt, Personal, Organisation usw.).

⁶ Ebenda, S. 11 (beinhaltet Raum-, Geschäfts-, Telekommunikations-, IT-Kosten usw.).

⁷ Ebenda, S. 16.

Arbeitskosten pro Mahlzeit

Um diese Arbeitskosten auf ein Schulessen umzulegen, werden die jährlichen Arbeitsstunden pro Schule mit dem Verrechnungssatz von 48,53 Euro/Arbeitsstunde auf die ausgegebenen Mahlzeiten (200 Mahlzeiten an 190 Verpflegungstagen = 38.000 Mahlzeiten pro Jahr) umgelegt. Die sich daraus ergebenden Kosten pro Mahlzeit sind in Tabelle 3 dargestellt.

Verrechnung der Tätigkeiten des Trägers in Kosten pro Mahlzeit

	Eigen- bewirtschaftung	Kombination	Fremd- bewirtschaftung
Arbeitsstunden pro Schule in h (jährlich)	252 h	180 h	156 h
Arbeitsstunden pro Schule in h (jährlich)	12.230,18 €	8.738,84 €	7.571,06 €
Kosten pro Mahlzeit in €	0,32 €	0,23 €	0,20 €

Tabelle 3:
Verrechnung der
Tätigkeiten des
Trägers in Kosten
pro Mahlzeit

3.2 Kosten für die Umsetzung des Leistungsmoduls

Neben den Kosten, die beim Träger für Tätigkeiten der Organisation von Schulverpflegung anfallen (Basismodul), kommen abhängig von den Anforderungen an die Qualität sowie dem Leistungsumfang Kosten hinzu, die bei Anbietern, Förderbeziehungsweise Mensaver-einen oder kommunalen Eigenbetrieben sowie in der Schule entstehen. Die Anforderungen an die Qualität werden entweder vom Träger selbst festgelegt oder dieser setzt die des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ um.

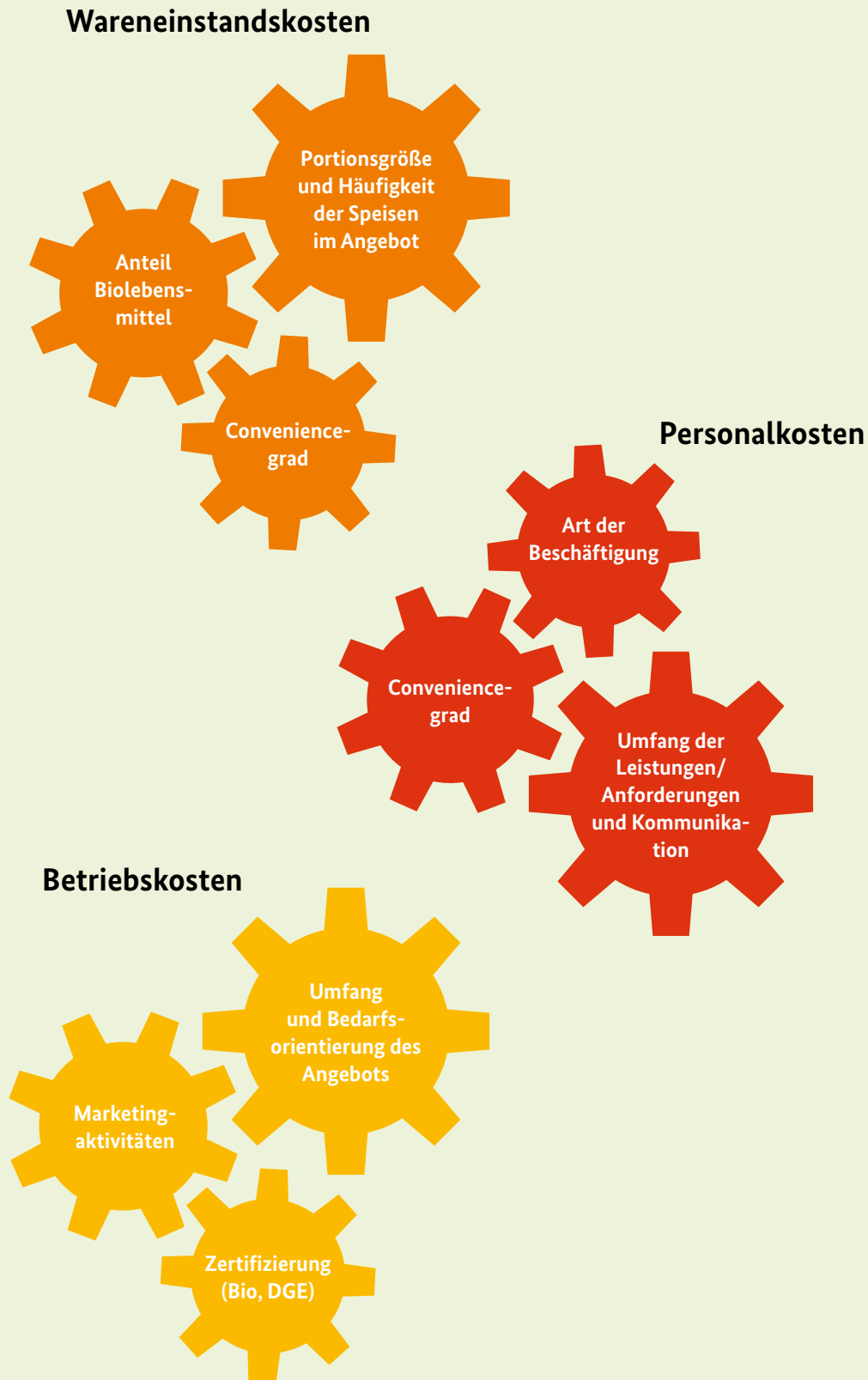
Um diese Einflüsse aufzuzeigen, wurden jeweils vier eingereichte Vierwochen-speisepläne von DGE-zertifizierten Anbietern und von Anbietern analysiert, die sich nicht an externen Qualitätsstandards orientieren. Neben dem DGE-Qualitätsstandard werden auch andere Einflussfaktoren auf Qualität und Kosten der Schulverpflegung vor Ort betrachtet, wie der Einsatz von Biolebensmitteln. Im Rahmen der Modellkostenrechnung wird dies berücksichtigt durch die:

- Betrachtung des Einflusses auf die Wareneinstandskosten,
- Betrachtung des Einflusses auf den Personalbedarf und die Personalkosten,
- Betrachtung des Einflusses auf die Betriebskosten durch die Zertifizierung des Gemeinschaftsverpflegungsbetriebs auf Basis des DGE-Qualitätsstandards oder die Biozertifizierung.

3.2.1 Einflussfaktoren auf die Kosten und Qualität

Die Wahl des Verpflegungssystems, die Art und der Umfang der Leistung sowie die Qualität der eingesetzten Lebensmittel haben einen Einfluss auf die Kosten (siehe Abb. 3). Exemplarisch sind in der Abbildung 3 Einflussfaktoren auf die Wareneinstands-, Personal- und Betriebskosten dargestellt. Die Investitionskosten werden durch Art und Umfang der Ausstattung von Küche und des Speiseraums sowie Neu- beziehungsweise Umbaukosten beeinflusst und sind weitestgehend unabhängig von den im Basismodul betrachteten Variablen.

Abbildung 3:
Ausgewählte
Einflussfaktoren
auf die Kosten einer
Mittagsmahlzeit



Wareneinstandskosten

Für alle Verpflegungssysteme wurden die Wareneinstandskosten für die Primar- und Sekundarstufe auf Basis eines nährstoffoptimierten Vierwochen-Musterspeiseplans der DGE berechnet. Anschließend erfolgte ein Vergleich mit acht Vierwochenspeiseplänen aus der Praxis – von vier DGE-zertifizierten und vier Anbietern, die sich nicht am DGE-Qualitätsstandard orientieren. Das Vorgehen ermöglicht, den Einfluss des DGE-Qualitätsstandards auf die Kosten herauszufiltern, aber zugleich sicherzustellen, dass die Speisen die Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr erreichen.

Zusätzlich werden

- der Einsatz von Biolebensmitteln (0 Prozent, 20 Prozent und 100 Prozent des geldwerten Anteils),
- die Speiseplanung und Portionsgrößen und
- der Conveniencegrad der eingesetzten Lebensmittel betrachtet.

Die auf Basis des Musterspeiseplans berechneten Wareneinstandskosten liegen für die Primarstufe zwischen 1,10 Euro und 1,27 Euro und für die Sekundarstufe zwischen 1,59 Euro und 1,78 Euro (siehe Tab. 4). Werden zu 20 Prozent des geldwerten Anteils Biolebensmittel eingesetzt, so liegen die Wareneinstandskosten in der Primarstufe um circa 8 Prozent höher und in der Sekundarstufe um circa 4 Prozent höher als beim Einsatz durchweg konventioneller Lebensmittel.

Tabelle 4:
Durchschnittliche
Wareneinstands-
kosten nach Schulart

Durchschnittliche Wareneinstandskosten nach Schulart

	Einkauf im Einzelhandel (bis zu 100 Mahlzeiten)		Belieferung durch Großhandel			
	Primar	Sekundar	ohne Mengenrabatt (100–599 Mahlzeiten)		mit Mengenrabatt (600 Mahlzeiten und mehr)	
	Primar	Sekundar	Primar	Sekundar	Primar	Sekundar
Konventionell	1,27 € + 0,25 € ⁸	1,78 € + 0,25 € ⁸	1,22 €	1,77 €	1,10 €	1,59 €
20 % Biol.	-	-	1,32 €	1,84 €	1,19 €	1,66 €
100 % Biol.	-	-	2,23 €	3,28 €	2,00 €	2,95 €

Werden 100 Prozent des geldwerten Anteils Biolebensmittel eingesetzt, liegen die Wareneinstandskosten in der Primarstufe um circa 82 Prozent und in der Sekundarstufe um 85 Prozent höher. Die Steigerung des Bioanteils korreliert nicht linear mit der Steigerung der Kosten, da bei einer Teilumstellung schrittweise zunächst die Lebensmittel mit geringer Differenz im Einkaufspreis ausgetauscht werden, wie Hülsenfrüchte und deutsche Obst- und Gemüseprodukte. Bei vollständiger Umstellung tragen Lebensmittel mit großer Preisdifferenz wie Fleisch und Fisch, zu einer deutlichen Steigerung der Wareneinstandskosten bei.

⁸ Zusätzlich anfallende Betriebs- und Personalkosten für den Einkauf im Einzelhandel.

Die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards hat durch mögliche Veränderungen der Portionsgrößen von Fleisch und Fisch (im Einkauf teure Produkte) sowie Gemüse einen Einfluss auf die Wareneinstandskosten. Die Betrachtung der Speisepläne aus der Praxis zeigte darüber hinaus, dass jeder Anbieter einen Gestaltungsspielraum hat, je nachdem, wie häufig Gerichte mit Fleisch und Fisch sowie andere Gerichte mit teuren Zutaten auf dem Speiseplan stehen.

BEISPIEL – WARENEINSTANDSKOSTEN

Exemplarisch wird im Folgenden dargestellt, wie sich die unterschiedliche Angebotshäufigkeit der Gerichte auf die Wareneinstandskosten auswirkt:

Beispiel 1: Die durchschnittlichen Wareneinstandskosten (nach Gerichtsart gewichtet) in der Primarstufe bei einem Anbieter, welcher keine Nudel-/Getreidegerichte und zwei Fleischgerichte pro Woche anbietet, berechnen sich auf 1,21 Euro pro Menü.

Beispiel 2: Bei einem Anbieter mit zwei Nudel-/Getreidegerichten wöchentlich (davon 2-mal mit Fleisch/Fisch in den vier Wochen) und einem Fleischgericht pro Woche, ergeben sich als durchschnittliche Wareneinstandskosten 1,13 Euro pro Menü in der Primarstufe.

Beispiel 3: Der Anbieter mit den meisten Fleischgerichten im Angebot (3-mal die Woche), keinem Nudel-/Getreidegericht und keiner Suppe/keinem Eintopf kommt auf durchschnittliche Wareneinstandskosten (nach Gerichtsart gewichtet) von 1,58 Euro pro Menü in der Primarstufe.

Die Portionsgröße hat einen deutlichen Einfluss auf die Kosten. Diese liegt in der Sekundarstufe bei 660 g, die Wareneinstandskosten liegen im Durchschnitt um 45 Prozent höher als in der Primarstufe.

Die Betrachtung in Hinblick auf den Conveniencegrad zeigt keinen Unterschied zwischen dem DGE-zertifizierten Angebot und dem der anderen Anbieter. Die Betrachtung der Einflussfaktoren Art des Gerichts und Conveniencegrad zeigt, dass – je nach Ausprägung dieser Faktoren – die Wareneinstandskosten um mehr als 20 Prozent höher oder geringer sein können. Details dazu folgen im Abschlussbericht.

Personalkosten

Die Grundlage für die Kalkulation des Personalbedarfs im Produktionsbetrieb und in der Schule bildet die Anzahl der Essensportionen. Die für jedes Verpflegungssystem kalkulierten Personalkosten finden sich in Kapitel 3.2.2. Durch die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards kann sich je nach Arbeits- und Ablauforganisation des Betriebs der Personalbedarf für Speiseplanung und Kommunikation erhöhen. Der Personalbedarf für die Speiseplanung steigt wie der Bedarf an Fort- und Weiterbildung sowie Training an, wenn der DGE-Qualitätsstandard als Qualitätskontrollinstrument eingeführt wird. Nach der Einführung sinkt der Personalbedarf für die Speiseplanung wieder. Um den gestiegenen Personalbedarf zu decken, werden wöchentlich 1,5 Arbeitsstunden mehr für die Führungskraft

berücksichtigt. Dadurch liegen die Personalkosten für die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards in der Modellkostenrechnung um 0,8 Prozent bis 2,5 Prozent höher. Unterschiede bei den Personalkosten entstehen zudem zum Beispiel durch die Einstellung auf Basis unterschiedlicher Tarifverträge oder durch die Beschäftigung von Minijobberinnen und Minijobbern und ehrenamtlichen Kräften. Die Tabelle 5 zeigt exemplarisch den Einfluss der unterschiedlichen Einstellungsmöglichkeiten auf die Personalkosten für die Ausgabe bei Warmverpflegung auf.

Tabelle 5:
Personalkosten für die Ausgabe bei Warmverpflegung in den Schulen pro Mahlzeit

Personalkosten für die Ausgabe bei Warmverpflegung in den Schulen
in Euro pro Mahlzeit

	< 100	100 bis < 300	300 bis < 600	≥ 600
Nur Ausgabe (NGG und DEHOGA)	0,77 €	0,51 €	0,38 €	0,34 €
Nur Ausgabe (TVöD)	1,01 €	0,68 €	0,51 €	0,45 €
Nur Ausgabe (Minijob)	0,62 €	0,41 €	0,31 €	0,27 €

Neben den in Abbildung 3 dargestellten Faktoren hat auch die Anzahl der Betriebstage der Schulmensa einen Einfluss auf die Kosten. Wird eine Ferienverpflegung angeboten, so wird von durchschnittlich 232 Betriebstagen ausgegangen. Das Angebot einer Verpflegung in den Ferien hat einen Einfluss auf die Kosten. Die Personalkosten pro Mahlzeit sinken dadurch um 15 Prozent, weil die Gesamtpersonalkosten auf mehr Mahlzeiten umgelegt werden können.

Betriebskosten

Zu den Betriebskosten zählen die Kosten für Energie, Abfallentsorgung, Wasser, Abwasser, Reinigungskosten, Kosten für Betriebsmittel wie Papier, für die Wartung und Instandhaltung von Ausstattung und Räumen sowie für Marketing und Zertifizierungen. Betriebskosten fallen beim Verpflegungssystem Anlieferung von Tiefkühlkost, Anlieferung von Kühlkost und Anlieferung von Warmverpflegung sowohl in der Produktion beziehungsweise Zentralküche als auch in der Schule vor Ort an. In dem Verpflegungssystem der Mischküche fallen die Kosten nur in der Schule an. Exemplarisch für die Mischküche verdeutlicht die Tabelle 6 die berücksichtigten Betriebskosten in der Schule.

Die Kosten einer DGE-Zertifizierung werden in der Berechnung nicht angesetzt. Möchte ein Verpflegungsbetrieb eine zertifizierte Verpflegung anbieten, dann können für die DGE-Zertifizierung pauschal 1.000 Euro als zusätzliche Kosten angesetzt werden. Diese Pauschale beinhaltet das Honorar für die Auditorin oder den Auditor, die Verwaltungspauschale sowie die Reisekosten der Auditorin beziehungsweise des Auditors. Es wird ein jährliches Audit angenommen und daher die Pauschale jährlich angesetzt. Die mengenabhängigen Zertifizierungskosten lägen unter diesen Bedingungen bei zusätzlichen 0,07 – 0,01 Euro pro Mahlzeit. Neben dem Verpflegungsbetrieb können sich auch Schulen zertifizieren lassen, wobei sich die Kosten in dem Falle auf weniger Essen verteilen würden.

Sind Biolebensmittel im Angebot, so wird eine Biozertifizierung angenommen. Hierfür fallen mengenabhängige Kosten von 0,02 – 0,01 Euro pro Mahlzeit an.

Durchschnittliche Betriebskosten in der Schule
in Euro pro Mahlzeit in der Mischküche

Tabelle 6:
Durchschnittliche
Betriebskosten in der
Schule pro Mahlzeit
in der Mischküche

	< 100	100 bis < 300	300 bis < 600	≥ 600
Abfallentsorgung	0,02 €	0,02 €	0,02 €	0,02 €
Stromkosten	0,08 €	0,05 €	0,03 €	0,03 €
Kosten für Wasser/ Abwasser	0,02 €	0,02 €	0,02 €	0,02 €
EDV/Bürobedarf	0,05 €	0,05 €	0,05 €	0,05 €
Reinigungsmittel	0,10 €	0,09 €	0,08 €	0,08 €
Arbeitskleidung	0,04 €	0,02 €	0,01 €	0,01 €
Benzinkosten (Einkauf)	0,13 € ⁹	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Versicherung	0,01 €	0,01 €	0,01 €	0,01 €
Marketing	0,02 €	0,02 €	0,02 €	0,02 €
Qualitäts-/ Hygienekontrollen	0,02 €	0,02 €	0,02 €	0,02 €
Reparaturen und Wartungsarbeiten	0,02 €	0,02 €	0,02 €	0,02 €
Rücklagen für Anschaffungen- und Ersatzbeschaffungen	0,02 €	0,02 €	0,02 €	0,02 €
Bestellsystem (1. Jahr inklusive Ein- richtungsgebühr)	0,27 € ¹⁰	0,15 €	0,13 €	0,13 €
Betriebskosten (Summe)	0,80 €	0,49 €	0,43 €	0,43 €

⁹ Zusätzlich anfallende Benzinkosten für den Einkauf im Einzelhandel.

¹⁰ Die Kosten eines Bestellsystems setzen sich aus Kosten pro Buchung und Lizenz-/Systemkosten zusammen, die bei geringer Essenszahl auf weniger Essen umgelegt werden müssen.

3.2.2 Kostenstruktur nach Verpflegungssystem

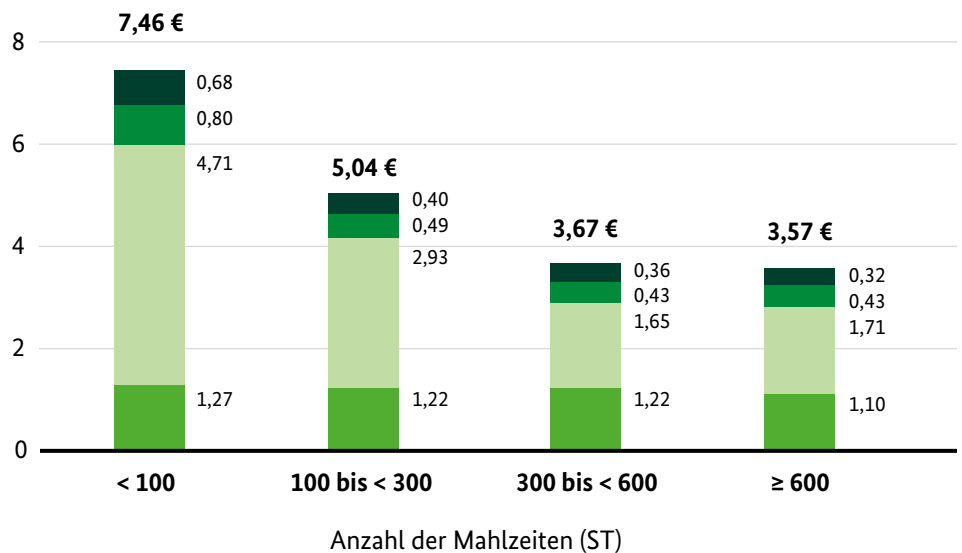
In Abhängigkeit vom Verpflegungssystem fallen für die Mittagsmahlzeit in der Produktion und/oder direkt vor Ort in der Schule Kosten für die Zubereitung und Bereitstellung an. Die nachfolgenden Abbildungen geben einen Überblick über die Kostenstruktur nach Verpflegungssystem. Sie bilden die Kosten ab, die in der Produktion und in der Schule für die Bereitstellung der Verpflegung entstehen. Nur bei dem Verpflegungssystem der Mischküche entstehen alle Kosten an einem Ort: in der Schule. Die Investitionskosten sind durch lineare Abschreibungen berücksichtigt.

Die Kosten für eine Mahlzeit, die im Verpflegungssystem der Mischküche in der Schule produziert werden, liegen in der Primarstufe im zweiten Jahr bei unter 100 Mahlzeiten bei 7,46 Euro und bei über 600 Mahlzeiten bei 3,57 Euro (siehe Abb. 4). Kostentreiber bei einer geringen Anzahl an Mahlzeiten sind vor allem die Personalkosten, die deutlich höher ausfallen. Ergänzend kommen hier höhere Betriebskosten zum Tragen, bedingt durch den Einkauf im Einzelhandel und Kosten, die nicht pro Mittagsmahlzeit, sondern als Fixgebühren entstehen und auf weniger Mahlzeiten umgelegt werden, wie die Grundgebühr des Mensabestellsystems und gegebenenfalls Zertifizierungskosten.

Abbildung 4:
Kostenanteile am Ort
Schule pro Mahlzeit
bei Mischküche
(Primarstufe)

Kostenanteile bei Mischküche (Primarstufe) Kosten in Euro pro Mahlzeit

- Investitionskosten (Schule)
- Personalkosten (Schule)
- Betriebskosten (Schule)
- Wareneinstandskosten (Schule)



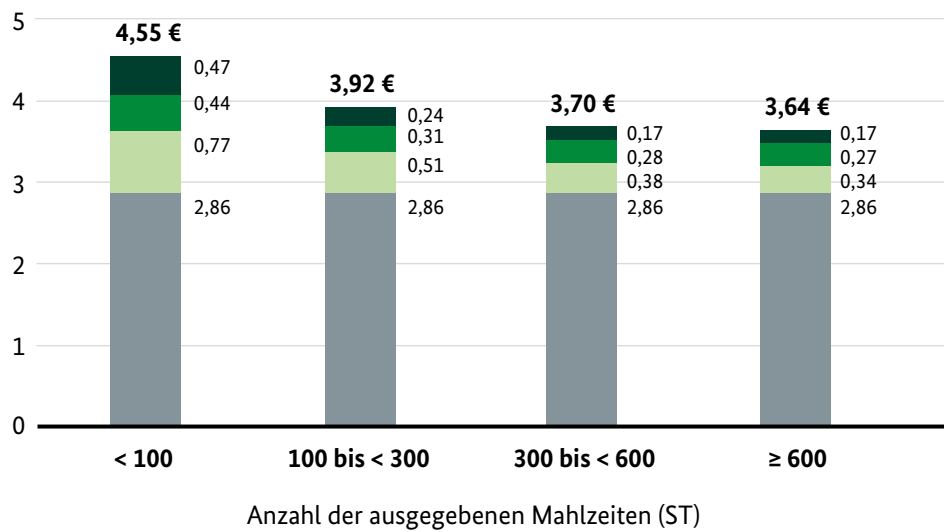
Die Kosten für eine Mahlzeit, die warm in die Schule geliefert und dort ausgegeben werden, liegen in der Primarstufe im zweiten Jahr bei unter 100 Mahlzeiten bei 4,55 Euro und bei über 600 Mahlzeiten bei 3,64 Euro (siehe Abb. 5). Bei der Warmverpflegung fallen Größenvorteile damit ungleich geringer ins Gewicht als bei der Mischküche, insbesondere auch bei sehr kleinen Schulen beziehungsweise sehr geringer Essensanzahl.

Kostenanteile bei Warmverpflegung (Primarstufe)

Kosten in Euro pro Mahlzeit

- Investitionskosten (Schule)
- Personalkosten (Schule)
- Betriebskosten (Schule)
- Lieferpreis pro Mahlzeit

Abbildung 5:
Kostenanteile am Ort
Schule pro Mahlzeit
bei Warmverpflegung
(Primarstufe)

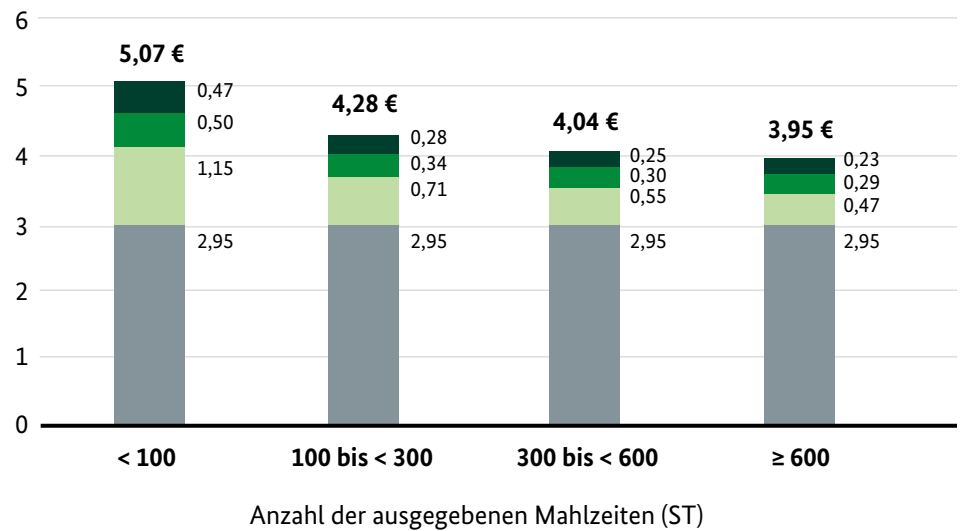


Die Kosten für eine Mahlzeit in der Primarstufe, die in die Schule gekühlt angeliefert und dort regeneriert und ausgegeben wird, betragen zwischen 5,07 Euro bei unter 100 Mahlzeiten und 3,95 Euro bei mehr als 600 Mahlzeiten (siehe Abb. 6). Die Kostenkurve für dieses Verpflegungssystem in Abhängigkeit von den Essenszahlen verläuft damit zunächst etwas steiler als bei der Warmverpflegung, dann aber ebenfalls relativ flach.

Abbildung 6:
Kostenanteile am Ort
Schule pro Mahlzeit
im Kühlkostsystem
(Cook & Chill,
Primarstufe)

Kostenanteile im Kühlkostsystem (Cook & Chill, Primarstufe)
Kosten in Euro pro Mahlzeit

- Investitionskosten (Schule)
- Personalkosten (Schule)
- Betriebskosten (Schule)
- Lieferpreis pro Mahlzeit

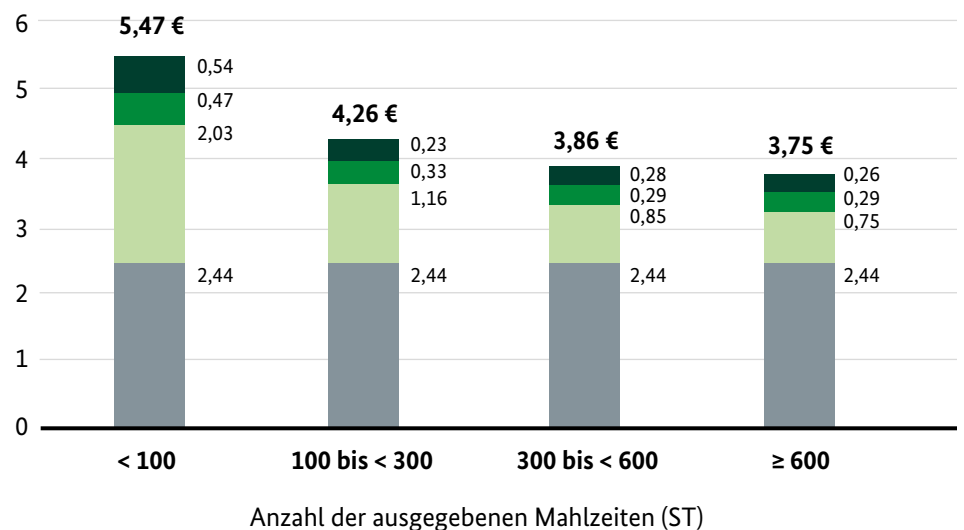


Die Kosten für eine Mahlzeit in der Primarstufe, die in die Schule tiefgekühlt angeliefert und dort regeneriert und ausgegeben wird, betragen zwischen 5,47 Euro bei unter 100 Mahlzeiten und 3,75 Euro bei mehr als 600 Mahlzeiten (siehe Abb. 7). Tiefkühlkost ist damit bei kleinen Schulen ebenfalls relativ teuer.

Abbildung 7:
Kostenanteile am Ort
Schule pro Mahlzeit
im Tiefkühlkostsystem
(Primarstufe)

Kostenanteile im Tiefkühlkostsystem (Primarstufe)
Kosten in Euro pro Mahlzeit

- Investitionskosten (Schule)
- Personalkosten (Schule)
- Betriebskosten (Schule)
- Lieferpreis pro Mahlzeit



3.3 Gesamtkosten für eine Mittagsmahlzeit in der Schulverpflegung

Werden die in Kapitel 3.1 und 3.2 dargelegten Kosten zusammen betrachtet, so ergeben sich die Gesamtkosten für eine Mittagsmahlzeit, die allerdings nicht die Kosten für Umbauten im Bestand beziehungsweise Neubauten von Schulmensen enthalten. Bei steigender Zahl der Essensteilnehmerinnen und -teilnehmer sinken die Stückkosten erheblich, wobei die Kosten pro Essen bei kleinen Stückzahlen besonders stark ansteigen (siehe Abb. 8). Entsprechend wichtig ist es, die Auslastung einer Schulmensa durch hohe Teilnehmerquoten und entsprechende Maßnahmen zur Akzeptanzsteigerung (Qualitätsverbesserung, Preisreduktion, Marketing) zu erhöhen.

Vergleich der Kosten nach Verpflegungssystem (Primarstufe)

Kosten in Euro pro Mahlzeit

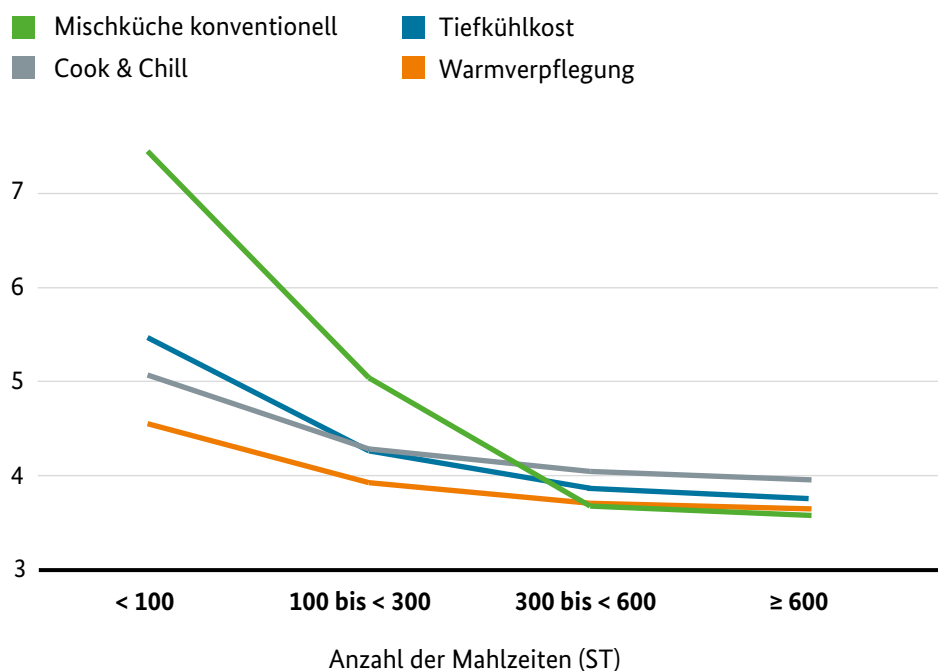


Abbildung 8: Vergleich der Kosten für das Leistungsmodul nach Verpflegungssystem und Anzahl an Essensteilnehmenden (Primarstufe)

Um die Gesamtkosten darzustellen, werden diese hier exemplarisch für einen Träger betrachtet, der für eine Schule zuständig ist, an der täglich durchschnittlich 200 Mahlzeiten ausgegeben werden. Die Abbildungen 8 bis 10 geben einen Überblick über die Zusammensetzung der Gesamtkosten in Abhängigkeit vom Bewirtschaftungssystem und den Anforderungen an die Qualität für diesen Modellträger. Je nach Bewirtschaftungs- und Verpflegungssystem sowie Leistungsumfang liegen die Kosten zwischen 4,14 Euro (Warmverpflegung, Kombination von Eigen- und Fremdbewirtschaftung, kein Bio, kein DGE-Standard) und 6,38 Euro (Mischküche, Eigenbewirtschaftung, 100 Prozent Biolebensmittel).

Bei der Anlieferung von Warmverpflegung, Kühlkost und Tiefkühlkost beinhaltet der Lieferpreis einen Gewinn von 8 Prozent und Umsatzsteuer von 19 Prozent. Bei Eigenbewirtschaftung werden auf die Kosten in der Schule kein Gewinn und keine Umsatzsteuer mehr aufgeschlagen, während bei Fremdbewirtschaftung auf die gesamte Leistung 19 Prozent Umsatzsteuer aufgeschlagen werden.

Abbildung 9:
Gesamtkosten für eine Mittagsmahlzeit in der Schulverpflegung bei Eigenbewirtschaftung und Verpflegungssystem Mischküche in Abhängigkeit von Leistungsanforderungen (Primarstufe, 200 Essen)

Mischküche Eigenbewirtschaftung nach Leistungsanforderungen
Kosten in Euro pro Mahlzeit

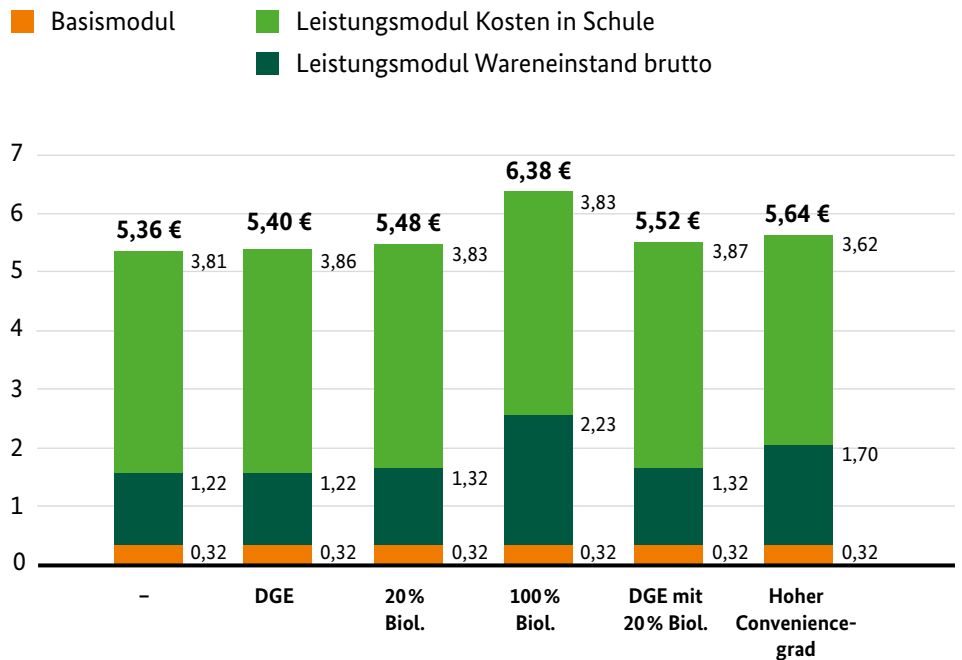
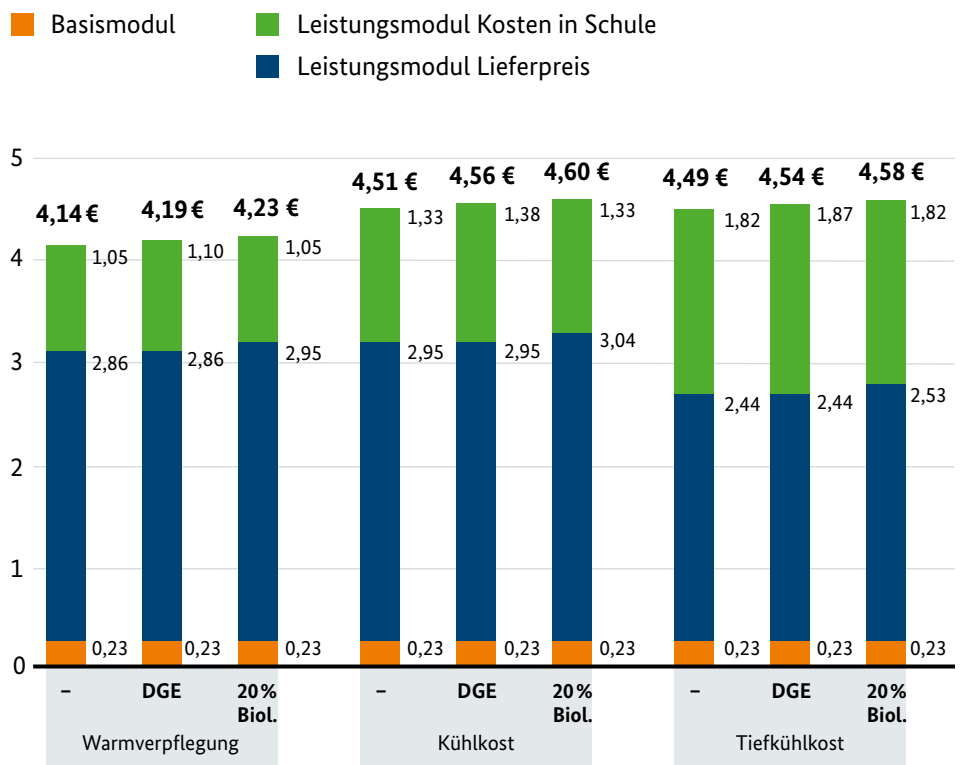


Abbildung 10:
Gesamtkosten für eine Mittagsmahlzeit in der Schulverpflegung bei Kombination von Eigen- und Fremdbewirtschaftung und Verpflegungssysteme Warmverpflegung, Kühl- und Tiefkühlkost in Abhängigkeit von Leistungsanforderungen (Primarstufe, 200 Essen)

Kombination aus Eigen- und Fremdbewirtschaftung
Kosten in Euro pro Mahlzeit



Fremdbewirtschaftung
Kosten in Euro pro Mahlzeit

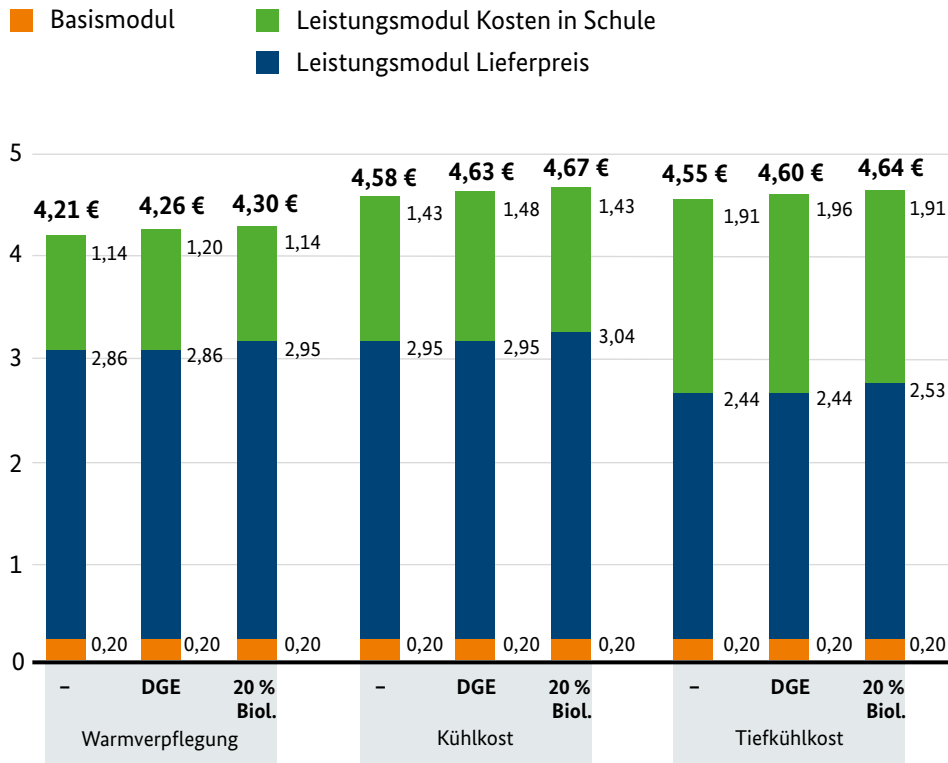


Abbildung 11: Gesamtkosten für eine Mittagsmahlzeit in der Schulverpflegung bei Fremdbewirtschaftung und Verpflegungssysteme Warmverpflegung, Kühl- und Tiefkühlkost in Abhängigkeit von Leistungsanforderungen (Primarstufe, 200 Essen)

Der Vergleich der verschiedenen Qualitätsansprüche innerhalb eines Verpflegungssystems zeigt, dass eine Mittagsmahlzeit nach DGE-Qualitätsstandard ebenso wie ein 20-prozentiger geldwerter Anteil von Biolebensmittel zu einer geringen Preissteigerung im einstelligen Cent-Betrag führt.

Ein Vergleich zwischen den Bewirtschaftungssystemen zeigt, dass die Kosten des Basismoduls, die durch die Organisation beim Träger anfallen, bei der Fremdbewirtschaftung am geringsten sind und bei der Eigenbewirtschaftung um 12 Cent pro Essen (eine Schule und 200 Essen) höher liegt. Diese Differenz relativiert sich zunehmend bei höherer Essenzahl. Ab 300 bis < 600 Essen sind ergänzend auch die Kosten des Leistungsmoduls in der Mischküche geringer (siehe Abb. 8), sodass es für die Kombination und die Fremdbewirtschaftung mit Essensanlieferung keine Kostenvorteile mehr gibt im Vergleich zur Eigenbewirtschaftung mit Mischküche.

4

Verkaufspreise und ihre
Zusammensetzung –
warum sind sie nicht
identisch mit den Kosten?

Je nach Bewirtschaftungssystem beziehungsweise Umfang der beauftragten Leistung werden die in den Abbildungen 9 bis 11 dargestellten Kosten einem Kostenträger zugeordnet und in der Kalkulation des Verkaufspreises (= Preis, den die Schülerinnen und Schüler zahlen) berücksichtigt.

So fallen die Kosten für das Ausgabepersonal bei der Kombination von Eigen- und Fremdbewirtschaftung beim Schul- beziehungsweise Sachaufwandsträger an, während diese Kosten bei der Fremdbewirtschaftung beim Anbieter der Schulverpflegung entstehen.

Die Ergebnisse der KuPS-Schulträger-Befragung verdeutlichen, dass bei der Kalkulation des Verkaufspreises häufig nicht alle Kosten berücksichtigt werden. So werden von mehr als der Hälfte der Träger die Betriebskosten übernommen, das Ausgabepersonal über die Kommune gestellt und keine Miete/Pacht erhoben. Das Mobiliar für den Speiseraum wird bei 95 Prozent der Träger gestellt. Darüber hinaus zahlt ein Viertel der Kommunen ergänzend zu dem indirekten auch einen direkten Zuschuss. Die Verwaltungskosten der Schul- und Sachaufwandsträger werden ebenfalls häufig nicht in die Preiskalkulation einbezogen.

Eine Beispielrechnung für übliche Verpflegungsangebote an Grundschulen mit 200 Essen zeigt, dass nach Abzug des durchschnittlichen Verkaufspreises von den Gesamtkosten noch ungedeckte Kosten überbleiben (siehe Tab. 7). In einigen Modellen übersteigen die Gesamtkosten den Verkaufspreis um das Doppelte.

Vergleich des durchschnittlichen Abgabepreises und der Gesamtkosten am Beispiel Primarstufe


	Bundesweiter Ø Verkaufspreis	Berechnete Gesamtkosten	Nicht gedeckte Kosten in %	Nicht gedeckte Kosten absolut
	(Ergebnis Träger- befragung)	(200 Essen, 20 % Biolebensmittel)		
Eigenbewirtschaftung mit Mischküche	3,19 €	5,48 €	41,8 %	2,29 €
Kombination aus Eigen- und Fremdbewirtschaftung mit Warmverpflegung	3,31 €	4,24 €	21,9 %	0,93 €
Fremdbewirtschaftung mit Warmverpflegung	3,15 €	4,31 €	26,9 %	1,16 €

Die Ergebnisse zeigen damit zusammenfassend, dass heute fast alle Schulträger Zuschüsse zur Schulverpflegung tragen. Da diese vielfach aufgrund von Defiziten in der Kostenrechnung nicht ausgewiesen werden, ist vielen Eltern nicht bekannt, dass das Schulessen bereits subventioniert ist. Aus der Literatur ist bekannt, dass viele Eltern die Kosten der Schulverpflegung unterschätzen und nicht selten nur die Wareneinstandskosten beziehungsweise den Lieferpreis wahrnehmen.

Tabelle 7:
Vergleich des durchschnittlichen Abgabepreises und der Gesamtkosten am Beispiel Primarstufe

5

Empfehlungen für Entscheidungs- und Schulträger



Auf Basis der umfangreichen Ergebnisse zu Kosten und Preisen sowie den Organisationsstrukturen können nicht nur Aussagen zur Kosteneffizienz von Verpflegungsmodellen getroffen werden, sondern auch Empfehlungen gegeben werden, wie die Organisation der Schulverpflegung weiter optimiert werden kann.

Neben der Wahl eines gesundheitsfördernden Verpflegungsangebotes ist es wichtig, die Akzeptanz der Mittagsverpflegung zu steigern. Durch hohe Essenszahlen kommt es zu einer deutlichen Verbesserung der Kosteneffizienz. Für die Organisation der Schulverpflegung zeigt die Studie diejenigen Bereiche auf, in denen durch entsprechende Fort- und Weiterbildungsangebote eine weitere Professionalisierung erreicht werden kann.

Kosten und Qualität der Mittagsverpflegung

- Die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards hat einen geringen Einfluss auf die Personalkosten, während die Wareneinstandskosten in vergleichbarer Größenordnung liegen wie bei Anbietern, die sich nicht am DGE-Qualitätsstandard orientieren.
- 20 Prozent Bioanteil – entsprechend den Nachhaltigkeitszielen der Bundesregierung – führen ebenfalls zu einer nur geringen Preissteigerung im einstelligen Cent-Bereich pro Mahlzeit. Höhere Bioanteile führen allerdings zu überproportionalen Kostensteigerungen.
- Das Verpflegungssystem Mischküche kann ab 300 Essen im Punkt Kosteneffizienz mit der Warmverpflegung und der Kühlkost konkurrieren und ermöglicht dann Qualitätsvorteile und mehr Flexibilität. Bei Schulen mit geringer Essenszahl sollte über Verbünde von benachbarten Schulen und/oder Kitas nachgedacht werden.
- Wird aus Kostengründen die Anlieferung von Warmverpflegung oder Kühlkost gewählt, so sollte dies mit zusätzlichen Qualitätsanforderungen verbunden sein, wie zum Beispiel Festlegung der Warmhaltezeiten und ergänzendes Angebot von Rohkost, Salaten und Obst.
- Die Eigenbewirtschaftung ist ab circa 300 Essen nicht teurer als die Kombination von Eigen- und Fremdbewirtschaftung oder die vollständige Fremdbewirtschaftung. Die Unterschiede zwischen verschiedenen Schulträgern sind dann in der Regel größer als die Unterschiede zwischen den Bewirtschaftungssystemen. Es kommt mehr auf die gute Umsetzung eines Systems an als auf die Frage Eigen- versus Fremdbewirtschaftung.

Akzeptanzsteigerung

- Da es zu erheblichen Größenvorteilen bei hoher Essenzahl kommt, die von der Größe der Schule, aber auch von der Teilnehmerquote abhängen (vgl. Abb. 8), sollten Maßnahmen zur Akzeptanzsteigerung ergriffen werden (Qualität verbessern, mehr Marketing, Preise reduzieren). Bei Schulen mit einer geringen Zahl an Essensteilnehmerinnen und -teilnehmern ist deshalb eventuell eine Subventionierung notwendig, um Abgabepreise in einem Bereich zu halten, in dem Eltern das Verpflegungsangebot noch/in Zukunft häufiger annehmen, um so die Essensteilnahmequote zu steigern (was wiederum Kostensenkungen bewirkt).
- Durch entsprechende Informationen über die Gesamtkosten der Verpflegung und die Vorteile gesundheitsförderlicher Mahlzeiten könnten Eltern verstärkt ihre Kinder zur Teilnahme am Verpflegungsangebot motivieren.

Professionalisierung von Beschaffungs- und Qualitätsmanagement

Es fallen insgesamt relativ hohe Kosten für die Organisation der Schulverpflegung beim Schulträger an, die derzeit in der Kostenrechnung vieler Kommunen nicht explizit ausgewiesen werden. Eine Professionalisierung des Schulverpflegungsmanagements ist deshalb sinnvoll, und zwar unabhängig von der Entscheidung zwischen Eigen- und Fremdbewirtschaftung.

- Es sollten Schulungen für Verwaltungsmitarbeitende zu Vergabe- und Qualitätsmanagement angeboten werden.
- Auf Ebene der Bundesländer sollten Angebote der Vernetzungsstellen für Kita- und Schulverpflegung bekannter gemacht werden.
- Unterstützungsangebote sollten entwickelt beziehungsweise – wenn vorhanden – besser bekannt gemacht werden, unter anderem:
 - Handlungsleitfäden, Checklisten zur Beschaffung (inklusive Qualitätssicherung im Rahmen des Beschaffungsprozesses),
 - Musterausschreibungsunterlagen für Vergabe,
 - Handlungsleitfäden zum Qualitätsmanagement und Instrumente zur Eigenkontrolle für Schulträger/Schulen,
 - Netzwerktreffen.
- Innovative organisatorische Lösungen, wie zum Beispiel ein Zusammenschluss von verschiedenen Trägern bei der Beschaffung oder der Zusammenschluss von Einrichtungen unterschiedlicher Lebenswelten, sollte auf kommunaler Ebene geprüft werden.

HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung
und Landwirtschaft (BMEL)
Referat 212
Rochusstraße 1
53123 Bonn

STAND

Oktober 2018

GESTALTUNG

neues handeln GmbH

TEXT

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
(DGE)

DRUCK

MKL Druck GmbH & Co. KG
48346 Ostbevern

**Diese Broschüre wird im Rahmen der
Öffentlichkeitsarbeit des BMEL kostenlos
herausgegeben. Sie darf nicht im Rahmen
von Wahlwerbung politischer Parteien oder
Gruppen eingesetzt werden.**

Weitere Informationen unter
www.bmel.de

Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS)

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Durchgeführt von:



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

